



Vitigni

Pinot Bianco 55 %, Chardonnay 28 %, Sauvignon Blanc 17 % (Terlaner DOC)

Posizione e terreno

Due terzi dell'uva provengono dalla tenuta Lieben Aich a Terlano e l'altro terzo dai vigneti siti nei pressi di Castel Campan. Lieben Aich è un vigneto dal microclima caldo, esposto a sud-ovest, a 300 m slm e con terreno sabbioso, porfirico di origine vulcanica.

Campan invece ha un microclima fresco, esposizione est e si trova a più di 500 m slm, il terreno è argilloso calcareo da depositi morenici.

Annata

Il 2023 è stato un anno impegnativo, con condizioni climatiche tutt'altro che facili. Grazie al duro lavoro e alla meticolosa attenzione ai dettagli, alla fine abbiamo ottenuto ottimi risultati. Le nostre viti hanno affrontato bene sia la primavera umida che l'estate calda e secca, e l'autunno dorato ci ha aiutato a raggiungere una maturazione perfetta. La maturazione fisiologica, la maturazione zuccherina e l'acidità sono in perfetto equilibrio. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata.

Da metà settembre a metà ottobre, abbiamo potuto raccogliere tutte le nostre varietà per il "la Contessa". La resa per ettaro era di 55 hl.

Vinificazione

I grappoli diraspatis sono rimasti a macerare per sei ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, spontanea senza aggiunta di lieviti. Durante i nove mesi dell'affinamento a contatto con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

Imbottigliamento

66.400 bottiglie standard e 432 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Alcol: 12,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,3 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore giallo intenso con riflessi verdognoli. Profumo fresco di mela, albicocca e un sentore di salvia. Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza.

Darà il meglio di sé dall'estate 2024 a fine 2030.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Si abbina bene ad antipasti, piatti di pesce e vegetariani, carni bianche.

Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR